



Service aux chambres

CASSE-CROÛTES

BURGER DE POISSON 15

Filet de morue, panure à la bière | Sauce tartare mai-son
Laitue | Fromage jaune américain | Servi avec frites

BBQ BURGER 18

Boeuf 100% canadien, sauce BBQ, bacon, fromage
jaune américain, laitue & tomate | Servi avec frites

CLUB BEFFROI 20

Ciabatta au levain | Poitrine de volaille grillée
Bacon | Fromage Gruyère | Laitue | Tomates
Sauce maison | Servi avec frites

PIZZA DU CARRÉ 16

Sauce tomate aux poivrons grillés | Pepperoni
Poivrons | Champignons & fromage Mozzarella

PIZZA DOUBLE CHEDDAR 18

Sauce bolognese | Pepperoni | mélange de
Cheddar & Mozzarella

POUTINE RÉGULIÈRE 13

BOLOGNESE 15 | POULET POP-CORN 17

Frites juliennes | Grains de fromage cheddar Saint-Laurent

AILES DE POULET

(6) 13 | (9) 18 | (12) 23

Tremlette Ranch Sud-Ouest

NACHOS CLASSIQUES 18

Salsa de tomates | Poivrons | Oignons
Kalamata & Jalapenos | Gratin de Mozzarella
Sauce à nachos | Crème sûre

FLATBREAD AUX

CHAMPIGNONS SAUVAGES 21

Sauce Alfredo | Fricassée de champignons sauvages
Oignons confits au sirop d'érable | Mozzarella &
fromage Oka

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 21

Gratin de Mozzarella | Pain à l'ail

POUR COMMANDER

#2638

Dimanche au jeudi : 17 h à 21 h
Vendredi et samedi : 17 h à 22 h

beffroisteakhouse.com

Taxes et service en sus.



Service aux chambres

ENTRÉES

CHAMPIGNONS NOBLES 11

Chair de crabe des neiges | Goberge
Réduction de vin blanc | Fromage à la crème
& oignon vert | Gratin de parmesan

SALADE BEEFSTEAK 12

Feta de brebis « torché » | Tomate Héritage
Concombre anglais | Oignon rouge | Olives grecques
Huile d'olive extra-vierge | Origan

SAUMON FUMÉ 13

DE NOTRE FUMOIR
Câpres frites | Fleur de sel | Tobiko noir
Citron | Huile d'olive extra-vierge

PLATS PRINCIPAUX

POUTINE AU HOMARD 20

Frites de patates rouges | 3^{oz} de chair de homard | Fromage en
grains des Patriotes | Bisque de homard & échalotes vertes

SPAGHETTINI 20

Sauce bolognaise | Gratin de mozzarella

SAUCISSES GRILLÉES SPÉCIALITÉS M.R 22

SELON LA TRADITION EUROPÉENNE
Canneberge & érable (1) | Bacon & cheddar (1)
Asperges grillées & portobellos | Confit d'oignon
Purée de Yukon Gold aux herbes salées

FISH & CHIPS 26

Morue de l'Alaska | Tempura à la bière | Mousseline de
pois verts | Frites maison | Sauce tartare & citron grillé

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES 30

Velouté aux shiitakes | Échalotes vertes | Champignons
sauvages | Cheddar Perron vieilli 2 ans

SAUMON & CREVETTES 32

Crevettes 13/15 (4) | Bloc de saumon 6^{oz} | Poêlée de
légumes frais & haricots verts | Riz basmati à l'oignon vert

STEAK DE SURLONGE 8^{oz} 32

Brie fondant & oignons caramélisés

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ 34

CUISSON SOUS VIDE
Purée de Yukon Gold aux herbes salées | Poêlée de
légumes frais | Demi-glace à l'échalote française & Porto

FILET MIGNON AAA 6^{oz} 44

Frites de Yukon Gold ou purée de Yukon Gold
aux herbes salées ou pomme de terre Idaho

STEAK DE CÔTE 14^{oz} 56 | 20^{oz} 76

VIELLI À SEC 35 JOURS | HUMIDITÉ CONTRÔLÉE
Saveur & tendreté assurées

NEW YORK AAA SUR OS 16^{oz} 52

VIELLI À SEC UN MINIMUM DE 35 JOURS
Contre-filet servi avec l'os

T-BONE AAA 25^{oz} 78

VIELLI SOUS VIDE UN MINIMUM DE 35 JOURS
HUMIDITÉ CONTRÔLÉE | Coupe Porterhouse

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE MAISON 9

Parfum du moment

DÉCADENT AUX CAROTTES 10

Caramel salé maison au rhum brun



MENU ENFANTS



Inclut un dessert au choix du chef ainsi qu'une boisson !

CAVATAPPI 10

Sauce bolognaise | Gratin de mozzarella

CROUSTILLANT DE POULET DU GÉNÉRAL JARO 12

Riz basmati au beurre | Sauce du Général Tao

POUR COMMANDER #2638

Dimanche au jeudi : 17 h à 21 h
Vendredi et samedi : 17 h à 22 h

beffroisteakhouse.com